

Allgemeine Merkmale

Produkt: Räucheraalfilet 500g Packung
 Rohware: Aal (*Anguilla anguilla*) aus Aquakultur in Holland
 Füllmenge: 500 g
 Herstellung: gesalzen, heißgeräuchert, filetiert und enthäutet
 Zutaten: Aal (*Anguilla anguilla*) , Salz, Rauch
 Verpackung/Lagerung
 Verpackungsmaterial: Folie: neutraler Beutel PE/PA, vakuumverpackt,
 Lagerbedingungen/: frisch: 2°C – 7°C 16 Tage
 Mindesthaltbarkeitsdatum: TK: - 18°C 180 Tage

Chemisch-physikalische Kriterien

pH-Wert: < 6.5
 Salz: 1,2 – 2,5

Mikrobiologische Kriterien

Koloniezahl, aerob mesophil: <1000000 KBE/g
 Enterobacteriaceae: <10000 KBE/g
 Hefen und Schimmelpilze: <1000 KBE/g
 Listeria monocytogenes : <100 KBE/g
 Salmonellen negativ in 25 g
 entsprechend den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethoden

Sensorische Kriterien

Aussehen: weißes Fleisch
 Geruch: rauchig, frisch
 Geschmack: arttypisch, salzig
 Konsistenz: fest, zart

Nähr- und Brennwerte (durchschnittlich/100g)

Brennwert kJ (kcal) 1203 (290)
 Eiweiß in g 18,1
 Kohlenhydrate in g 0
 Fett in g 24,2

Verwendungshinweise

Bis zur Verwendung gekühlt bei max. 7°C bzw. tiefgefroren aufbewahren. Das Aalfilet sollte zum Verzehr Zimmertemperatur haben.

Mögliche Auswirkungen auf sensible und anfällige Verbraucher

Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Fisch.

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.

Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.

GVO: Produkt ist nicht deklarationspflichtig

Sonstiges zur Information Bitte eine Kopie aufbewahren. Unterschriebenes Original zurück an Abrahams.
 Diese Spezifikation wird von uns anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für unsere künftigen Kontrakte und Bestellungen.

Kunde:		Dirk Abrahams GmbH	
Datum:		Datum:	
Unterschrift:		Unterschrift:	